VITAE

VINS DE TERROIR ET AMATEURS ECLAIRES

Copyright J.L. BERNUY

1ères Journées Internationales des Amateurs Éclairés de Vins

Château du Clos Vougeot

6 juillet 2012

Volnay

7 juillet 2012

L'association VITAE (Vins de Terroir et Amateurs Eclairés), en partenariat avec la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne a créé les premières journées internationales des amateurs éclairés de vin. Cet événement, spécialement conçu pour les passionnés du vin, qu'ils le soient à titre individuel ou en tant que membre d'associations ou de clubs de dégustation, se déroulera en Bourgogne :

- Le 6 juillet au Château du Clos Vougeot avec des débats et des échanges sur des thématiques à fort enjeu pour la filière du vin

- Le 6 juillet en soirée à la Comédie du Vin à Beaune avec un diner de «Paulée»

- Le 7 juillet dans le village de Volnay avec le CICO*.

Ce sera l'occasion pour tous de rencontrer les meilleurs experts et de nombreuses personnalités du monde du vin.

**CICO : Challenge International des Clubs Œnophiles.*

Vendredi 6 juillet 2012 au soir, dîner sur le mode de la « Paulée » (repas traditionnel en Bourgogne au cours duquel chacun apporte des bouteilles à partager avec les convives) à 20h à la Comédie du Vin, 12 Boulevard J. Ferry, à Beaune, pour ceux qui souhaitent prolonger les échanges avec les intervenants et de nombreuses personnalités.

Débats / Echanges

Château du Clos Vougeot

VENDREDI 06 JUILLET

A partir de 8h30	Accueil (café et viennoiseries) à la cuverie
9h15	Début des journées internationales au Grand Cellier
9h15-9h45	Ouverture ses Journées Internationales : Vincent BARBIER, Grand Maître de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, François REBSAMEN, Sénateur Maire de Dijon, François PATRIAT, Sénateur Président du Conseil Régional de Bourgogne, Hubert de MONTILLE, Président d'honneur des Journées Internationales, Jocelyne PERARD, Responsable de la Chaire UNESCO, Patrick ARNAUD, Président de VITAE
9h45-10h15	Les amateurs éclairés de vins en 2012, par Bernard BURTSCHY
10h15-11h	Quels impacts du changement climatique sur la vitiviniculture ? Table ronde animée par Hervé QUENOL
11h-11h30	Quels défis pour les vins français, 10 ans après le rapport BERTHOMEAU ? Jacques BERTHOMEAU
11h30-12h15	Les fondamentaux d'une viticulture de qualité pour une expression des terroirs. Points communs et différences dans les approches «raisonnées», «biologiques» et» biodynamiques». Table ronde animée par Franck SAUVEY
12h15-12h30	Dégustation, mode d'emploi avec le Président du BIVB Pierre-Henri GAGEY, Bernard BURTSCHY et Jacky RIGAUX
12h30-14h	Buffet et dégustation de vins de Bourgogne
14h	Reprise des débats au Grand Cellier
14h-14h45	Vin et Santé, table ronde animée par Norbert LATRUFFE
14h45-15h30	Les patrimoines vitivinicoles, table ronde animée par André DEYRIEUX
15h30-15h45	Acquérir ses vins, comment et à quels prix ? Marie Claude PICHERY
15h45-16h30	Les vignerons et les amateurs éclairés. Table ronde animée par Jacky RIGAUX
16h 30-16h45	L'avenir aux vins de terroir ? Jean-Robert PITTE
16h45-17h	Les *climats* de Bourgogne, Aubert de VILLAINE
17h-17h30	Questions réponses et synthèse de la journée, avec la participation de Bernard PIVOT
20h	Dîner de «Paulée» pour ceux qui le souhaitent

Vous êtes amateur éclairé de vin, particulier ou membre d'un club de dégustation, venez participer à un événement exceptionnel : le premier Challenge International des Clubs d'Œnophiles (CICO) le 07 juillet 2012 à Volnay. Soyez nos hôtes et vivez un parcours événementiel festif et palpitant à la découverte du terroir volnaysien, de ses climats et de ses vignerons. Vous concourrez par équipe dans la convivialité et la bonne humeur autour d'épreuves ludiques et pédagogiques. Les récompenses pour les vainqueurs seront à la hauteur de l'évènement... L'occasion pour tous ceux qui le souhaitent, qu'ils appartiennent ou non à un club de dégustation, de partager autour de leur passion un instant unique au cœur du vignoble et des Climats de Bourgogne !

1er Challenge International des Clubs Œnophiles (CICO) Volnay

SAMEDI 07 JUILLET

8h30-9h Accueil place centrale à Volnay

9h-9h30 Présentation générale de Volnay et du CICO à la salle des fêtes

9h30-10h30 Après constitution des équipes de 12 personnes maximum, 8 vignerons de l'AOC recevront les challengers pour une présentation de leur domaine et une dégustation

10h30-12h Intervention de Nicolas JOLY, « Biodynamie et vérité du goût ? » à la salle des fêtes

12h15 Déjeuner bourguignon au « Cellier Volnaysien »

14h-17h30 **Les 5 épreuves du CICO**

Les équipes s'affronteront dans la convivialité et la bonne humeur autour de 5 épreuves originales, ludiques et pédagogiques. Chaque équipe sera guidée tout au long des épreuves de la journée.

Epreuve 1 et épreuve 2 : commenter une dégustation de vins blancs et de vins rouges à l'aveugle chez un vigneron.

Epreuve 3 : chasse au trésor dans le village pour retrouver l'objet mystère situé dans un *climat*. Une épreuve qui nécessitera de la perspicacité, de la réactivité, afin de vivre l'histoire imaginée autour de lieux et de personnages qui ont marqué de leur empreinte Volnay.

Epreuve 4 : Des questions sur le vin et les terroirs français et étrangers à la salle des fêtes.

Epreuve 5 : épreuve surprise à découvrir le jour même…

Un jury présidé par Jean-Robert PITTE, composé d'experts du vin et d'amateurs éclairés sera chargé d'évaluer les équipes sur chacune des épreuves.

17h30-18h Proclamation des résultats et remise des récompenses aux équipes lauréates à la salle des fêtes de Volnay. Nombreux lots de grande qualité.

VITAE
VINS DE TERROIR ET AMATEURS ECLAIRES

CHAIRE UNESCO
Culture et Traditions du Vin

UNESCO
Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture

UNITWIN uB
Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin

Vous pouvez rejoindre VITAE (Vins de Terroir et Amateurs Eclairés) qui est une association loi 1901 dont l'objectif est de promouvoir et de valoriser les vins de terroir en organisant tout type d'actions et d'événements dédiés aux amateurs éclairés.

Comité d'organisation : L'association VITAE
Patrick ARNAUD (Président), Patrice BENOIT, Brigitte BOUÉ, Patrice CHAMBLIN, Philippe GARREAU, Jacky RIGAUX, Cyrille TOTA, Antonella TRACANZAN, Murielle VINCENT

Contacts :

- *Pour les clubs et particuliers souhaitant participer au «CICO» :*
  Informations, inscriptions et dossier de candidature
  auprès de Cyrille TOTA (Association VITAE)
  Tél : 03 80 37 01 78 - Mob : 06 84 52 70 73 - cyrille.tota@free.fr
- *Pour ceux qui souhaitent participer à la seule journée du 6 juillet :*
  Informations et inscriptions auprès Patrick ARNAUD (Association VITAE)
  Tél : 03 73 13 10 84 - Mob. : 06 08 16 64 29 - p.arnaud11@noos.fr

Nous soutenons la candidature des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO

Le Comité Scientifique des Journées Internationales « Les Vins de terroir et les Amateurs Eclairés »

Patrick Arnaud, Président de VITAE, **Bernard Burtschy**, journaliste et Président de l'Association de la Presse du Vin, **Jean-Pierre Garcia**, professeur à l'Université de Bourgogne, **Aline Lonvaud**, professeur d'œnologie à l'ISVV de Bordeaux, **Jocelyne Perard**, responsable de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du vin » de l'Université de Bourgogne, **Marie-Claude Pichery**, professeur d'Economie et de Sciences Economiques à l'Université de Bourgogne, **Jean-Robert Pitte**, professeur de Géographie et d'Aménagement et Président de l'Académie du Vin, **Jacky Rigaux**, chargé de mission à l'Université de Bourgogne, écrivain, **Françoise Vannier-Petit**, Enseignante à l'Université de Bourgogne.

GROUPE SEB
CHAMPAGNE BOURGOGNE Le bon sens a de l'avenir
gan Assurances Rigal Particuliers Entreprises
OPAD
BEAUNE VITI AGRO CAMPUS
Mairie de Volnay
Syndicat viticole de Volnay
Bourgogne Conseil régional
HOSPICES DE BEAUNE
ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE
BOURGOGNES Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
Dijon
Pion le meilleur du vin
HÔTEL de VOUGEOT
dégusTERRES Association des Étudiants et des Anciens Étudiants des D. U. Dégustation et Terroirs, Vin, Culture et Oenotourisme, Technicien en Oenologie